

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak, dan lebih mudah rusak dibandingkan bahan pangan lainnya. Jika ikan tidak ditangani dengan benar atau dibiarkan di lingkungan luar, mikroorganisme akan berkembang biak lebih cepat sehingga menyebabkan ikan lebih cepat rusak dan kesegarannya berkurang. Di daerah tropis, pembusukan ikan dapat terjadi lebih cepat karena suhu dan kelembaban udara dapat mempengaruhi proses pembusukan (Fahdi et al., 2020).

Ada berbagai cara penanganan dan pengolahan ikan untuk mencegah kerusakan, antara lain: Suhu rendah (penggunaan es saat menangani ikan tangkapan, pembekuan ikan mati), suhu tinggi (pengeringan, pengasapan, sterilisasi (pengalengan), penjemuran), penyinaran, dll (Rofifah, 2020). Pengalengan dapat mempertahankan produk selama waktu dua tahun (Karlina et al., 2019). Ikan Lemuru memiliki kandungan lemak yang sangat tinggi dan jaringan rentan terhadap pembusukan baik oleh aktivitas mikroba maupun autolisis. Oleh karena itu, untuk mempertahankan umur simpan dan membahayakan ikan, diperlukan pengolahan yang intensif, dapat dilakukan melalui pengolahan langsung atau pengawetan (Ananda et al., 2022)

Pengalengan merupakan pengawetan pangan melalui proses sterilisasi dan kemasan yang tertutup rapat. Pengemasan hermetis adalah pengemasan bahan makanan yang tertutup rapat dalam wadah timah, kaca, atau aluminium untuk mencegah masuknya udara, air, dan kerusakan akibat oksidasi serta perubahan rasa. (Rofifah, 2020). Pengalengan ikan sarden adalah suatu proses dimana makanan disimpan dan diawetkan dengan cara disegel dalam wadah yang disebut *can* (kaleng). Oleh karena itu, produk yang dihasilkan steril, tahan lama dan bebas dari kerusakan fisik, kimia dan biologi.

Dalam pengolahan ikan kaleng, pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, peralatan, lokasi, pengemasan, dan distribusi memegang peranan penting dalam menentukan kualitas produk, karena berdampak besar terhadap kualitas produk.

CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, adalah salah satu perusahaan pengalengan ikan di Jawa Timur. Perusahaan ini mengelola produk perikanan, termasuk ikan sarden kaleng yang dibuat untuk ekspor dan dipasarkan di dalam negeri. Diharapkan kegiatan magang ini dapat berfungsi sebagai pembelajaran dan pengalaman untuk mempelajari kondisi lingkungan kerja yang sebenarnya.

Lokasi magang CV. Pasific Harvest, yang terletak di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, adalah pilihan yang tepat untuk mahasiswa Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan karena materi magang dan keterampilan yang mereka peroleh selama praktikum. Karena CV. Pacific Harvest bekerja dalam industri pengalengan ikan, tempat magang yang ideal untuk mahasiswa yang sudah mempelajari beberapa mata kuliah dasar.

Diharapkan sistem pembekalan teori dan praktikum yang diterima mahasiswa selama perkuliahan akan membawa inovasi baru dan arahan untuk pelaksanaan kegiatan yang lebih baik di CV. Pasific Harvest Banyuwangi. Dalam hal ini, juga diharapkan hubungan yang baik antara lembaga akademis dan perusahaan akan terbentuk selama magang berlangsung. Diharapkan kegiatan magang ini dapat berfungsi sebagai pembelajaran dan pengalaman untuk mempelajari kondisi lingkungan kerja yang sebenarnya.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Umum Magang Tujuan umum magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah:

- 1 Meningkatkan kompetensi mahasiswa mengenai wawasan dan pemahaman mengenai proses produksi di industri, khususnya pada pengalengan ikan.

- 2 Memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai situasi dan kondisi lingkungan kerja industri.
- 3 Meningkatkan produktivitas perusahaan terkait pengembangan Sumber Daya Manusia melalui lini pendidikan.
- 4 Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi.
- 5 Melatih kemampuan mahasiswa dalam berpikir kreatif, inovatif, dan kritis dalam menyikapi suatu permasalahan industri.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan Khusus Magang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan sarden di CV. Pasific Harvest.
2. Menerapkan Pengendalian Hama (*pest and control*) metode IPM (*Integrated Pest Management*) untuk pemantauan hama dilingkungan pabrik.
3. Mempelajari aspek penerapan SSOP pada pengalengan ikan di CV. Pasific Harvest.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

Manfaat dari penyelenggaraan magang CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa memperoleh pembelajaran mengenai ilmu dan pengetahuan pada proses produksi pengalengan ikan sarden dalam skala industri.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan melakukan pelatihan dalam mengerjakan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan softskill yang telah dipelajari sesuai program studi yang telah diampu.
3. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan perusahaan dan karyawan dalam memecahkan masalah.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di CV. Pasific Harvest Banyuwangi yang berlokasi di Jl. Tratas No. 61, Dusun Stoplas, Kedungrejo, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan magang ini dimulai pada tanggal 8 Juli dan selesai pada tanggal 8 November 2024.

### 1.4 Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan magang dilaksanakan pada hari senin hingga sabtu, hal ini dikarenakan CV. Pasific Harvest memiliki jam kerja mulai pukul 08.00-16.00 WIB dimana memiliki dua jam istirahat.

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan

Pukul	Kegiatan
07.00-11.00	Jam Kerja
11.00-12.00	Istirahat Shift 1
12.00-13.00	Istirahat Shift 2
13.00-16.00	Jam Kerja
16.00	Jam Pulang Kerja

### 1.5 Metode Pelaksanaan

Magang ini dilakukan secara luring selama empat bulan, dengan tujuan utama untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mempelajari proses manajemen mutu, keamanan pangan, pengolahan, dan pengawasan kualitas dan mutu produk. Metode pengumpulan data untuk kegiatan magang CV. Pasific Harvest Banyuwangi adalah sebagai berikut:

#### 1. Metode Magang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, mulai dari penerimaan bahan baku, pengguntingan, pencucian, pengisian ikan, *pre cooking*, penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian, sterilisasi, pengeringan kaleng, pengkodean, inkubasi, packing dan pengiriman. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu proses pengolahan pengalengan ikan secara praktis.

## 2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada supervisor, QC/QA atau pembimbing lapang di CV. Pasific Harvest Banyuwangi untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

## 3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

## 4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.

Selanjutnya, metode yang dilakukan dalam pelaksanaan supervisi 1 dan supervisi 2, sebagai berikut:

- a. Metode supervisi 1: Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut)
- b. Metode supervisi 2: Luring (Kunjungan oleh dosen pembimbing ke industri tempat mahasiswa melakukan magang. Hal ini dapat berubah jika terdapat pemberitahuan lebih lanjut). Adapun target pelaksanaan magang yang ingin dicapai yaitu, dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada laporan ini. Sehingga, fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai.